Gaufrier cornet à glace double Waring WWCM200E



Codes produits :

Référence : CK361

Caractéristiques du produit :

Hauteur mm: 254
Largeur (mm): 280
Profondeur (mm): 432
Voltage V: 230V
Puissance kW Electrique: Electrique
Matière: Acier moulé sous pression/ inox
Alimentation 2: Prise électrique
Durée de garantie: Constructeur 1 an Pièces
Couleur 2: Argent
Origine: Chine
Dimensions: 254 x 280 x 432 mm
Sortie: 120/h
Poids: 6,8 kg
Couleur 1: Argent

Gaufrier cornet à glace double Waring WWCM200EGaufrier cornet à glace double Waring WWCM200E

Référence : CK361 — id_product : 23989

Meta title

Gaufrier cornet à glace double Waring WWCM200E

Meta description

Gaufrier Waring WWCM200E, double plaque verticale, triple revêtement antiadhésif

Description courte

Ce gaufrier à cornets à glace Waring WWCM200E, double plaque, conception verticale. Il s'utilise en restauration, glacier et snacking pour confectionner des cornets gaufrés destinés aux glaces. Triple revêtement antiadhésif, livré avec cône en bois.

Points forts :

- **Conception verticale, maximise le rendement en utilisant moins d'espace et moins d'énergie**
- **Boîtier en métal moulé durable, fonctionnement rotatif pour une cuisson uniforme**
- **Panneau de commande électronique, bouton de contrôle du temps de cuisson**
- **Voyant et signal sonore lorsque chaque plaque est prête**

Description longue

Ce gaufrier à cornets à glace Waring WWCM200E, double plaque, conception verticale. Il s'utilise en restauration, glacier et snacking pour confectionner des cornets gaufrés destinés aux glaces. Triple revêtement antiadhésif, livré avec cône en bois.

Gaufrier à cornets à glace vertical

Ce gaufrier Waring WWCM200E, à conception verticale, maximise le rendement en utilisant moins d'espace et moins d'énergie qu'un modèle horizontal, pour un usage en glacier ou en snacking.

Cuisson

Fonctionnement rotatif pour une cuisson uniforme et précise, avec un bouton de contrôle du temps de cuisson pour un résultat parfait, épaisseur de gaufre de 3 mm.

Revêtement et entretien

Triple revêtement antiadhésif sur les deux plaques, permettant de retirer facilement les cornets gaufrés et facilitant l'entretien.

Fourniture

Livré avec un cône en bois pour former les cornets à glace, et deux plaques de cuisson à résistances enchâssées pour une diffusion parfaite de la chaleur.

Pourquoi ce choix en cuisine professionnelle

Cette épaisseur (3 mm) contribue à l'efficacité thermique de l'ensemble. Le choix de l'acier inoxydable (acier moulé sous pression / inox) garantit une bonne résistance à la corrosion et un entretien simplifié en cuisine professionnelle.

- **Épaisseur des gaufres : 3 mm**
- **Matière : acier moulé sous pression / inox**
- **Dimensions : 254(H) x 280(L) x 432(P) mm**
- **Poids : 6,8 kg**

Questions fréquentesCombien de plaques possède ce gaufrier ?

Il possède deux plaques de cuisson.

Ce gaufrier est-il livré avec un accessoire pour former les cornets ?

Oui, il est livré avec un cône en bois.

Quelle est l'épaisseur des gaufres produites ?

Elle est de 3 mm.

Quel est le poids de ce gaufrier ?

Il pèse 6,8 kg.

En quelle matière est ce produit ?

Il est en acier moulé sous pression / inox.

Quelles sont les dimensions de ce produit ?

Elles sont de 254(H) x 280(L) x 432(P) mm.